

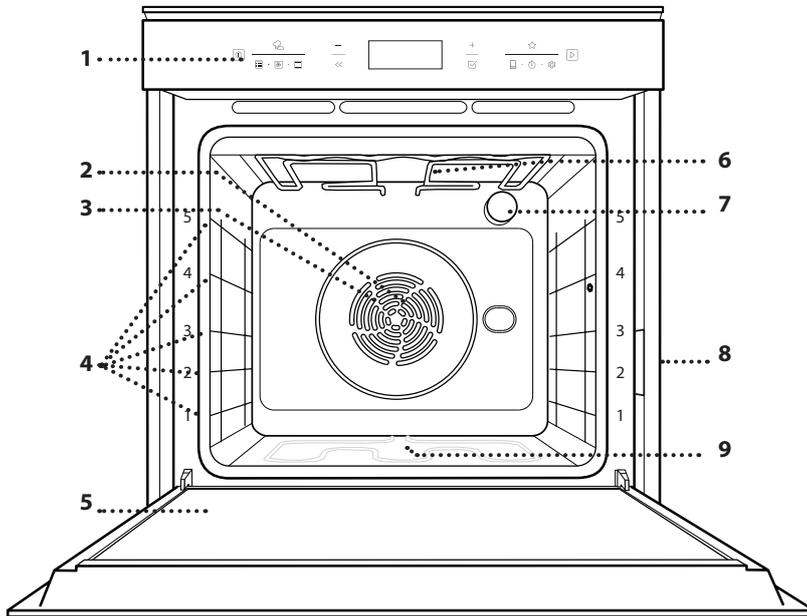


**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



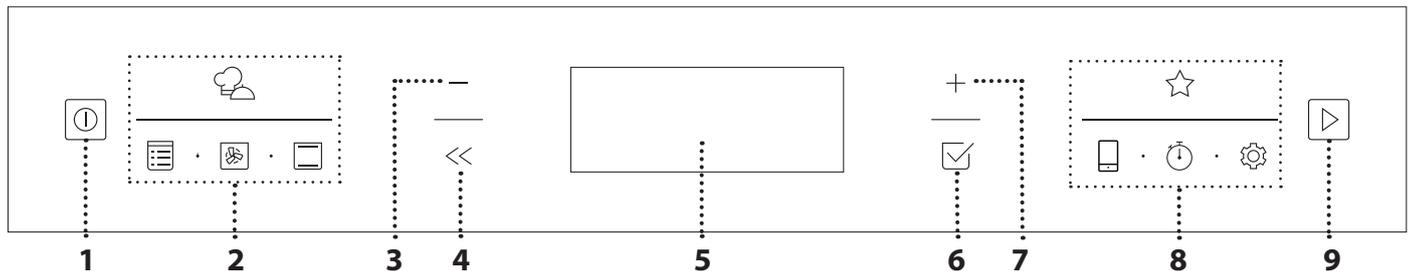
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

### 2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

### 4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

### 5. DISPLAY

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

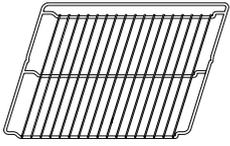
For quick access to the functions, time options, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS\*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

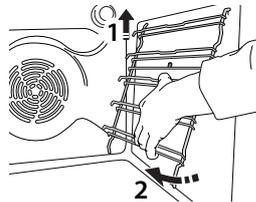
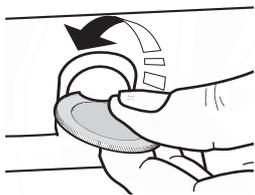
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.

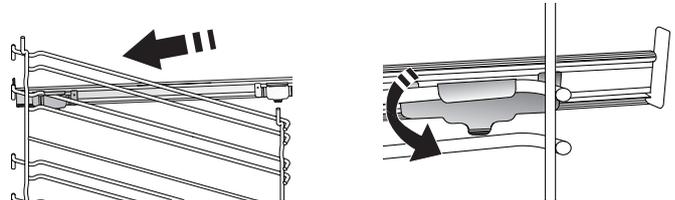


## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

## FUNCTIONS



### MY MENU

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salty cakes, Bread, Pizza). To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.



### MANUAL FUNCTIONS

#### • CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

#### • MULTIFLOW MENU

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

#### • GRILL FUNCTIONS

##### » GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

##### » TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

#### • MY FROZEN FOOD

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

#### • SPECIALS

##### » DEFROSTING

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

##### » KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

##### » RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

##### » MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

##### » ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillet of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When

this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

##### » SLOW COOKING

To gently cook meat and fish. This function cooks food slowly to keep it tender and succulent. Due to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. We recommend searing roast meat in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. For best results, keep the oven door closed during cooking in order to avoid heat dispersion. Suggested cooking times ranges for fish (300 g - 3 kg) are between 2-5 hours, for meat (1-3 kg) between 4-7 hours.

#### • DIAMOND CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Place 200 ml of drinking water on the bottom of the cavity and activate the function when the oven is cold.

#### • FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



### FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### MY FAVORITES

For retrieving up the list of 10 favorite functions.



### REMOTE CONTROL

To enable use of the connectivity features switching on and off the control of your appliance through the Bauknecht Home Net App.

See the chapter below to know the procedure for connecting to your home network and configuring the product.



### MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



### SETTINGS

For adjust the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, proceed "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

# FIRST TIME USE

## 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.

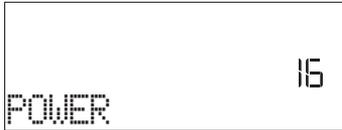


Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press  to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

## 2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Press + or – to select 16 "High" or 13 "Low" and press  to confirm.

## 3. SET THE TIME

After selecting the power, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press  : The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or – to set the minutes and press  to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

## 3.1 SET THE TIME ON A CONNECTED APPLIANCE

On a connected appliance the Clock time could be automatically updated from the Cloud.

In the event the user wants to change the clock time received from the Cloud, going to the Settings Menu enter the "CLOCK" item and manually set the time; in this case any further automatic clock update sent from the Cloud will be ignored.

## 4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

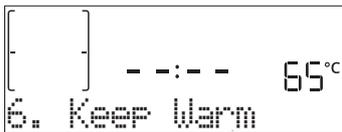
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

Press to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

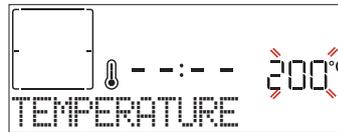
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or – to select the desired one, then press  to confirm.



## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing << allows you to change the previous setting again.

## TEMPERATURE / GRILL LEVEL

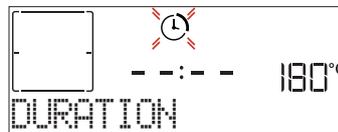


When the value flashes on the display, press + or – to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or – .

## DURATION



When the icon flashes on the display, press + or – to set the cooking time you require and then press

to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing  : press  or  to amend it and then press  to confirm.

### END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press  or  to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press  or  to amend the programmed end time or press  to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

### MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

#### WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press  or  to set the required value then press  to confirm.

#### DONENESS / BROWNING

In some My Menu functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press  or  to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some My Menu functions, it's possible to adjust the browning level

between low (-1) and high (+1).

### 3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

During the delay phase, press  to skip this phase and start the function immediately.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press  to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

### 4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using  or .

### 5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

Some My Menu functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door and resume cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.



An audible signal will sound and the display shows

the action to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

Please note: Press  to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

## 6. END OF COOKING

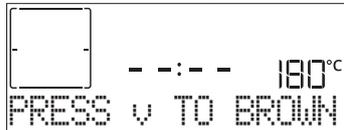
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press  to continue cooking in manual mode (untimed) or press  to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

## BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press  to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing  to switch the oven off.

## FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press  otherwise, to ignore the request press .

Once  has been pressed, press the  or  to select the number position, then press  to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



Press  or  to select the function, confirm by pressing , and then press  to activate.

## DIAMOND CLEAN FUNCTION

Press  to access the "Specials" menu, and select the "Diamond Clean" function.



Press  to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press  when done. Once you have done all steps, when required press  to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

## . MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or — : The  icon will flash on the display.

Press + or — to set the length of time you require and then press  to activate the timer.



An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or — to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

Press  to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press  to stop the function that is currently active.

## . KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold << for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

# CONNECTIVITY\*

\*: not available in Russia

Thanks to the Bauknecht Home Net feature, your appliance can be connected to the internet. Using the Bauknecht Home Net App on your smartphone/tablet, you can:

- monitor the status of the appliance
- set and start a cooking cycle
- change, modify, or stop a running cooking cycle
- access additional contents
- get automatic updates of the appliance software

To enable the connectivity, you have to successfully complete the process to connect the appliance to your home network router and App. The setup procedure has to be carried out only once.

You will have to carry it out again only if you change your home network properties (network name and password).

## MINIMUM REQUIREMENTS

Mobile device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS. See on App store the App compatibility with Android or iOS versions.

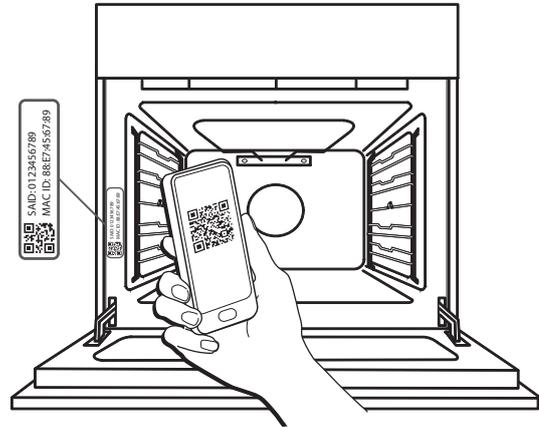
Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

## HOW TO SETUP

To use this feature you need to own: a mobile device (smartphone or tablet) and a wireless router connected to internet. Please verify with your mobile device that the signal strength of your home wireless network close to the appliance is good. During the setup procedure, the appliance and your mobile device must be connected to the same wireless network.

Download the Bauknecht Home Net App for your mobile device. You can download the App by visiting either iTunes or Google Play.

Once downloaded, please follow the instructions from App to create an account. Once you have your account, open the App and press **+** on the bottom left of the screen to add a new appliance to your account.



Scan the QR-code on the label you can find on your appliance, then the Bauknecht Home Net App will be your guide to walk through all of the steps needed to complete the process.

Note: In some circumstances, the App may require you to enter the type of appliance: in this case, select *Oven*.

During the Connection process, you will see several messages appearing on the display and the icons blinking with different patterns; to know the operations performed in background by the appliance, see the descriptions in the following table.

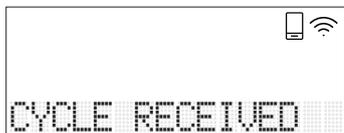
WHAT YOU SEE ON THE DISPLAY	MEANING
	<p>Displayed message: Follow instructions on the App.                      During this twenty minutes countdown, the appliance tries to connect to your home network (router).                      WiFi icon  blinks quickly.</p>
	<p>Displayed message: Please wait.                      If the router connection is completed, the appliance will try to reach the App automatically, and it will ask to wait.                      WiFi icon  blinks slowly.</p>
	<p>Displayed message: Appliance connected.                      All the process has been successful: your appliance is now connected.                      WiFi icon  stops blinking.</p>
	<p>Displayed message: Use the App to register the product.                      Follow the last instructions on the App to complete the registration, giving a name to the appliance. Then you will find it quickly on the App's homepage.</p>
	<p>Displayed message: Connection error.                      This message could be displayed for a few seconds if the appliance has not been able to complete setup procedure in a certain time. After that the appliance goes Standby and the WiFi icon  turns off.</p>

## REMOTE CONTROL

If your appliance is properly connected, it's possible to press the icon , to activate Remote Control.

Through your mobile device, you will be allowed to remotely control the oven, to send inputs and supervise cooking cycles.

When a cooking cycle is sent from the App, the display shows the information 'Cycle received' for some seconds, then the cycle starts.



## RESET CONNECTION

This function could be useful in the event that your home network properties has changed (network name or password).

Before resetting the connection, please check if it is possible to restore the network name and password that you used when you connected the appliance to your home network. In this case it would not be necessary to reset the connection.

## CONNECTIVITY FAQ

### Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

### Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

### Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

### How can I check whether my home internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

### How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

### Where can I find the appliance's MAC address and the SAID code?

There is a sticker on your appliance with a QR-code: Close to the QR-code you should find the SAID code and the MAC address.

It is also possible to retrieve the SAID code and the MAC address pressing **SETTINGS** on the Control Panel, then entering the Connectivity menu and selecting the voices "MAC address" or "SAID code".

To reset the connection, please follow this path: **SETTINGS > CONNECTIVITY MENU > RESET CONNECTION > YES**. The display will ask "Are you sure?". By pressing , the connection will be reset. You can now connect again your appliance (see "How to Setup" paragraph).

## SOFTWARE UPDATE

While in Standby, an appliance already configured for connection, with WiFi reception enabled, can automatically update the software when a new version is available.



When the update is in progress, the percentage of completion will be shown on the display.

Note: Make sure that the appliance power source is always engaged during this software update process.

During the update process it is impossible to interact with the control panel.

### How can I check whether the appliance is properly connected to the App?

Open the Bauknecht Home Net App on your mobile device, and check if your appliance is visible.

### Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth. Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

### How far should the router be from the appliance?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device (connected to the same home network) next to the appliance.

### How can I find out the name and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

### What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

---

### **How can I check the WiFi status of my appliance? Is it possible to turn off the reception of WiFi?**

The WiFi module is ON by default in this appliance. It's possible to change or confirm the WiFi status by entering the Connectivity Menu, selecting 'WiFi Status'. The display will show the current Status value, that could be ON or OFF.

Note: When the power is retrieved after a power loss, the WiFi Module will keep its settings (links to router and App), and the Remote control status is always restored.

### **How can I change my Bauknecht account but keep my appliances connected?**

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

### **I changed my router: what do I need to do?**

If you can keep the previous network name and password in the new router, then you have nothing to do, the appliance will reconnect automatically.

Otherwise, to reconnect the appliance to the new WiFi network, just press **+** in the App home page, as you should add again the appliance to your account.

Note: you do NOT have to previously remove the appliance from your account. The App will guide you through the re-connection process.



# MY MENU COOKING TABLE

	FOOD CATEGORIES	SUGGESTED QUANTITY	TURN OR STIR (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
BAKED	MAIN DISHES	Lasagna	0.5 - 3 kg	- 2
		Salty cakes	0.8 - 1.2 kg	- 2
		Vegetables-stuffed	0.1 - 0.5 kg each	- 3
	PIZZA & BREAD	Rolls	60 - 150 g each	- 3
		Sandwich Loaf in tin	400 - 600 g each	- 2
		Big bread	0.7 - 2.0 kg	- 2
		Baguettes	200 - 300 g each	- 3
		Thin pizza	round - tray	- 2
		Thick pizza	round - tray	- 2
		Pizza-frozen	1 - 4 layers	- 4 1 5 3 1 5 4 2 1
CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in tin	0.5 - 1.2 kg	- 2	
	Cookies	0.2 - 0.6 kg	- 3	
	Choux pastry	1 tray	- 3	
	Tart in tin	0.4 - 1.6 kg	- 3	
	Strudel	0.4 - 1.6 kg	- 3	
	Fruit filled pie	0.5 - 2 kg	- 2	
ROASTED	MEAT	Beef-roasted	0.6 - 2 kg	- 3
		Pork-roasted	0.6 - 2.5 kg	- 3
		Chicken-roasted	0.6 - 3 kg	- 2
	SIDE DISH	Vegetables-roasted	0.5 - 1.5 kg	- 3
		Potatoes	0.5 - 1.5 kg	- 3
GRILLED	MEAT	Hamburgers	1.5 - 3 cm	3/5 5 4
		Sausages & wurstel	1.5 - 4 cm	2/3 5 4
		Kebabs	1 grid	1/2 5 4
		Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3 5 4
	FISH & SEAFOOD	Fillets	0.5 - 3 cm	- 3 2
		Fillets-frozen	0.5 - 3 cm	- 3 2
	SIDE DISH	Tomatoes	1 tray	- 3
		Peppers	1 tray	- 3
		Broccoli gratin	1 tray	- 3
		Cauliflowers gratin	1 tray	- 3
Vegetables gratin	1 tray	- 3		

## ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin  
on wire shelf



Drip tray /  
Baking tray or oven tray  
on wire shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with  
500 ml of water

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	35 - 90	 
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	

## FUNCTIONS

							
Conventional	Forced air	Convect bake	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Eco Forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Cookies	 Cookies	Yes	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	Yes	170	50 - 70	5 4 3 1
Round pizzas	 Round pizza	Yes	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	 Full meal	Yes	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	200	50 - 100 *	3

\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

\*\* Turn food halfway through cooking.

\*\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

#### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

#### ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

## EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

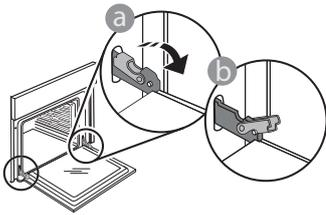
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

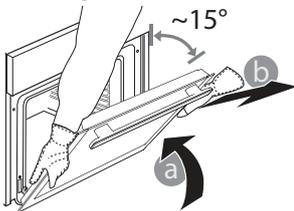
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

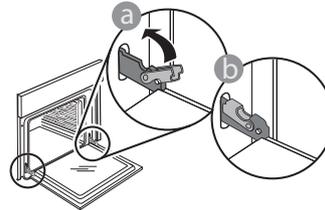
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



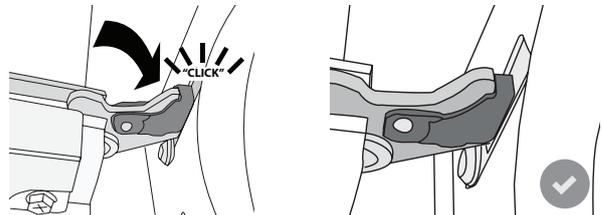
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

---

## REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the cover from the light, replace the bulb and put the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

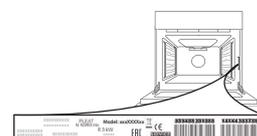
# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
The App fails to recognize the appliance.  The appliance is unable to establish a stable connection to my home router.	Missing connection to the router or to the App. Appliance not connected. Internal error. WiFi off.  (See the Connection Status Value, pressing  and entering the Connectivity Menu)	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "Connectivity FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network again following the steps on the App. The setup procedure has to carry out again only if you change your home network properties (name and password). Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual. Carrier settings: if your internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your internet service provider how to connect devices other than computers to the internet.
The icon  blinks on the display.	Connection attempts are running in background.  Connection unavailable.	It's a normal behaviour during the setup procedure; you just have to wait for the automatic configuration to finish the procedure (it may take a few minutes). Once the connection is established, the icon will stop to blink. Check that the home network is working correctly and its properties have not changed (name and password)
The appliance is connected but I cannot dialogue with it through the App.	Remote Control could be OFF.	Tap the Remote control key  on the Control Panel to activate the Remote Control



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

- Visiting our website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet).  
When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



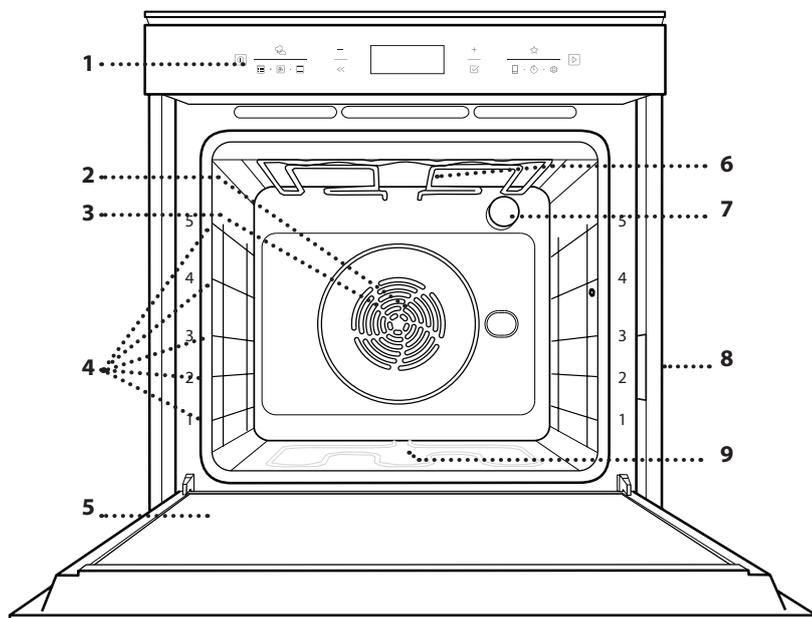

**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT  
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an



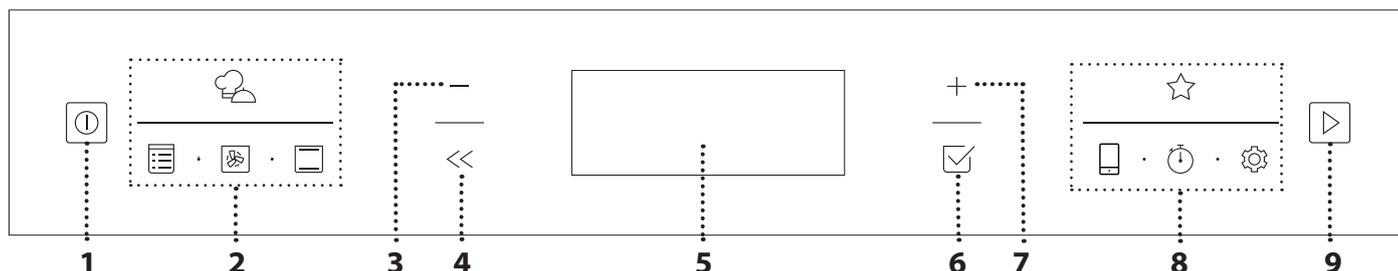
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnelzugriff auf die Funktionen und das Menü.

### 3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

### 5. DISPLAY

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

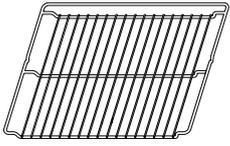
Für den Schnelzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

### 9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

# ZUBEHÖRTEILE

## ROST



Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE



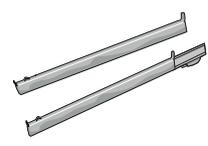
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



Zum Kochen aller Brot- und Backwaren, aber auch für Braten, Folienfisch, etc.

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

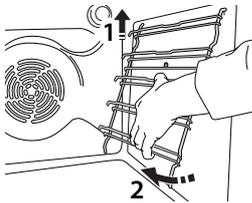
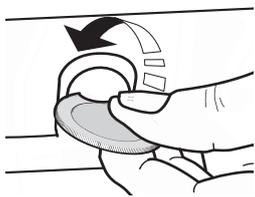
## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Die Befestigungsschrauben wieder eindrehen.

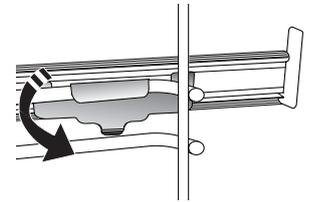
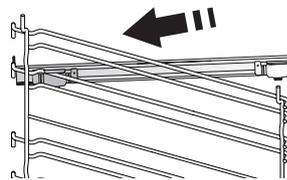


## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

## FUNKTIONEN



### MY MENU

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.



### MAN. FUNKTIONEN

#### • UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

#### • MULTIFLOW MENU

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

#### • GRILLFUNKTIONEN

##### » GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

##### » TURBO GRILL

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

#### • MY FROZEN FOOD

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

#### • SPEZIALFUNKT.

##### » AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

##### » KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

##### » AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

##### » MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

##### » ECO HEISSLUFT

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der

Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

#### » NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Zum schonenden Garen von Fleisch und Fisch. Diese Funktion gart Speisen langsam, um diese zart und saftig zu erhalten. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Es wird empfohlen, Braten zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Für beste Ergebnisse sollte die Ofentür während des Kochens geschlossen bleiben, um eine Wärmeverteilung zu vermeiden. 300 g - 3 kg Fisch sollten zwischen 2-5 Stunden, 1-3 kg Fleisch zwischen 4-7 Stunden gegart werden.

#### • DIAMOND CLEAN

Die Wirkung von Wasserdampf, der während diesem speziellen Reinigungszyklus mittels einer niedrigen Temperatur freigegeben wird, erleichtert die Entfernung von Schmutz. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Innenraums und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

#### • SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



### HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



### OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



### MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



### FERNBEDIENUNG

Zum Aktivieren der Verwendung der Vernetzungsfunktionen, mit denen die Steuerung Ihres Geräts über die Bauknecht Home Net App ein- und ausgeschaltet wird. Siehe Kapitel unten für das Verfahren zur Verbindung mit Ihrem Heimnetzwerk und zur Konfigurierung des Produktes.



### KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



### EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ÖKO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Beleuchtung schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

# ERSTER GEBRAUCH

## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie  zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

## 2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).



Drücken Sie + oder –, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und zur Bestätigung  drücken.

## 3. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Leistung muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder – drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und  drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie  zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

## 3.1 EINSTELLEN DER ZEIT BEI EINEM VERBUNDENEN GERÄT

Bei einem verbundenen Gerät könnte die Uhrzeit automatisch über die Cloud aktualisiert werden.

Falls der Nutzer die von der Cloud empfangene Uhrzeit ändern möchten, kann im Menü Einstellungen durch Aufrufen von "UHR" die Zeit manuell eingestellt werden; in diesem Fall wird jede weitere automatische Uhrzeitaktualisierung ignoriert, die von der Cloud gesendet wird.

## 4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

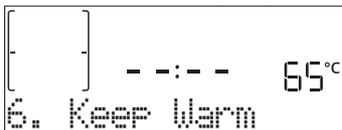
Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

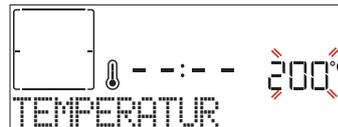
Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder – drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung  drücken.



## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

## TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

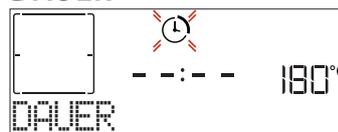


Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder –, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit  und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/die Grillleistung mit + oder – geändert werden.

## DAUER



Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend  zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie  oder zur Bestätigung und zum

Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von << angepasst werden: Drücken Sie + oder - zum Anpassen und drücken Sie dann  zur Bestätigung.

### ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie + oder - zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie  zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie + oder - drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder <<, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von <<, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

### MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

### GEWICHT / HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder - zum Einstellen des geforderten Wertes und dann  zur Bestätigung.

### GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen My Menu Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Nach Aufforderung + oder - drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen My Menu-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (+1) eingestellt werden.

### 3. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.

Während der Startzeitvorwahl,  drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort starten.

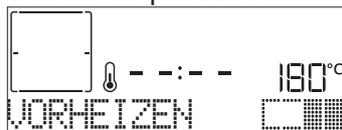
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie <<, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

### 4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder - geändert werden.

### 5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen My Menu-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

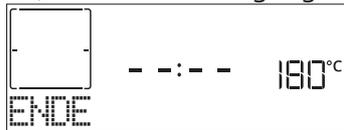


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür und nehmen Sie den Garvorgang wieder auf.

Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

## 6. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

## ANBRÄUNEN

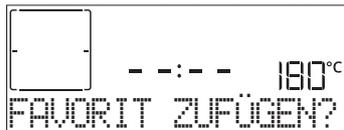
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

## FAVORIT

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen .

Nachdem gedrückt wurde, drücken Sie oder zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



oder zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von bestätigen und anschließend zur Aktivierung drücken.

## DIAMOND CLEAN-FUNKTION

Drücken Sie zum Aufrufen des Menüs "Spezialfunkt." und wählen Sie die "Diamond Clean"-Funktion.



Drücken Sie zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie , sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

## . KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und + oder - drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.

+ oder - zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.



Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Zeitmesser aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie + oder - , um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern.

Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren.

Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Bitte beachten: Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie  , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

## . TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste << mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

Dank der Bauknecht Home Net Funktion, kann Ihr Gerät mit dem Internet verbunden werden. Mit der Bauknecht Home Net App auf Ihrem Smartphone/Tablet können Sie:

- den Zustand des Geräts überwachen
- einen Garvorgang einstellen und starten
- einen laufenden Garvorgang wechseln, ändern oder stoppen
- auf zusätzliche Inhalte zugreifen
- automatische Updates der Gerätesoftware erhalten

Zum Aktivieren der Vernetzung müssen sie den Vorgang zur Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Heimnetzwerk-Router und der App erfolgreich abschließen. Das Einrichtungsverfahren muss nur einmal durchgeführt werden.

Sie müssen ihn nur erneut durchführen, wenn sie die Eigenschaften Ihres Heimnetzwerks ändern (Netzwerkname und Passwort).

## MINDESTANFORDERUNGEN

Mobilgerät: Android mit einem 1280x720 (oder höher) Bildschirm oder iOS. Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

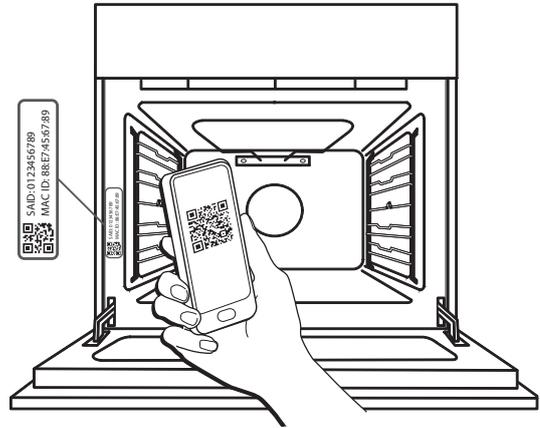
Drahtlosrouter: 2,4GHz WiFi b/g/n.

## EINRICHTEN

Um diese Funktion nutzen zu können, müssen Sie Folgendes besitzen: Ein Mobilgerät (Smartphone oder Tablet) und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Bitte überprüfen Sie mit Ihrem Mobilgerät, dass die Signalstärke Ihres drahtlosen Netzwerkes in der Nähe des Gerätes gut ist. Während des Einrichtungsverfahrens müssen das Gerät und Ihr Mobilgerät mit dem gleichen drahtlosen Netzwerk verbunden sein.

Laden Sie die Bauknecht Home Net App für Ihr Mobilgerät herunter. Sie können die App entweder von iTunes oder Google Play herunterladen.

Nach dem Herunterladen befolgen Sie bitte die Anweisungen der App, um ein Benutzerkonto anzulegen. Wenn Sie Ihr Benutzerkonto haben, öffnen Sie die App und drücken **+** am linken unteren Bildschirmrand, um ein neues Gerät zu Ihrem Benutzerkonto hinzuzufügen.



Scannen Sie den QR-Code am Schild, das Sie auf Ihrem Gerät finden. Dann führt Sie die Bauknecht Home Net App durch alle notwendigen Schritte, um den Vorgang abzuschließen.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen fordert die App Sie möglicherweise auf, den Gerätetyp einzugeben: wählen Sie in diesem Fall **Ofen** aus.

Während des Verbindungsverfahrens werden verschiedene Meldungen am Display angezeigt und Symbole blinken mit unterschiedlichen Mustern; Informationen zu den vom Gerät im Hintergrund ausgeführten Vorgängen finden Sie in den Beschreibungen in der folgenden Tabelle.

WAS SIE AUF DEM DISPLAY SEHEN	BEDEUTUNG
	<p>Angezeigte Meldung: Anweisungen der App befolgen. Innerhalb dieses Countdowns von zwanzig Minuten versucht sich das Gerät mit Ihrem Netzwerk (Router) zu verbinden. WiFi-Symbol  blinkt schnell.</p>
	<p>Angezeigte Meldung: Bitte warten. Wenn die Routerverbindung hergestellt wurde, versucht das Gerät automatisch die App zur Erreichung und bittet Sie zu warten. WiFi-Symbol  blinkt langsam.</p>
	<p>Angezeigte Meldung: Gerät verbunden. Alle Vorgänge waren erfolgreich: Ihr Gerät ist nun verbunden. WiFi-Symbol  hört zu blinken auf.</p>
	<p>Angezeigte Meldung: Die App nutzen zum Registrieren des Produkts. Befolgen Sie die letzten Anweisungen der App, um die Registrierung abzuschließen und geben Sie dem Gerät einen Namen. Dann finden Sie es schnell auf der App-Homepage.</p>
	<p>Angezeigte Meldung: Verbindungsfehler. Diese Meldung könnte einige Sekunden lang angezeigt werden, wenn das Gerät das Einrichtungsverfahren nicht innerhalb einer gewissen Zeit abschließen konnte. Danach wechselt das Gerät auf Standby und das WiFi-Symbol  erlischt.</p>

## FERNBEDIENUNG

Wenn Ihr Gerät ordnungsgemäß verbunden ist, können Sie das Symbol  drücken, um die Fernbedienung zu aktivieren.

Über Ihr Mobilgerät können Sie den Ofen fernsteuern, Eingaben senden und Garvorgänge überwachen.

Wenn ein Garvorgang von der App gesendet wird, zeigt das Display einige Sekunden lang die Information 'Zyklus empfangen' an, dann startet der Zyklus.



## VERBINDUNGSDATEN ZURÜCKSETZEN

Diese Funktion kann nützlich sein, falls sich die Eigenschaften Ihres Netzwerks ändern (Netzwerkname oder Passwort).

Überprüfen Sie vor dem Zurücksetzen der Verbindungsdaten, ob der Netzwerkname und das Kennwort, die Sie zum Verbinden des Geräts mit Ihrem Netzwerk verwendet haben, wiederhergestellt werden können. In diesem Fall wäre es nicht notwendig, die Verbindungsdaten zurückzusetzen.

## VERNETZUNG FAQ

### Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

### Gibt es Unterschiede in der Verwendung eines Smartphones (oder eines Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

### Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

### Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

### Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

### Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts und den SAID Code?

Es gibt einen Aufkleber mit einem QR-Code auf Ihrem Gerät: In der Nähe des QR-Codes sollten Sie den SAID Code und die MAC Adresse finden.

Es ist auch möglich, den SAID Code und die MAC Adresse durch Drücken von EINSTELLUNGEN am Bedienfeld, Aufrufen des Menüs Vernetzung und Auswählen der Menüpunkte "MAC Adresse" oder "SAID Code" ausfindig zu machen.

Folgen Sie zum Zurücksetzen der Verbindungsdaten, diesem Pfad: EINSTELLUNGEN > VERNETZUNGSMENÜ > VERBINDUNGSDATEN ZURÜCKSETZEN > JA. Das Display fragt "Sind Sie sicher?". Durch Drücken von  werden die Verbindungsdaten zurückgesetzt. Sie können nun Ihr Gerät erneut verbinden (siehe Absatz "Einrichten").

## SOFTWARE-UPDATE

Ein bereits für die Verbindung konfiguriertes Gerät mit aktiviertem WiFi-Empfang kann im Standby-Modus automatisch die Software aktualisieren, wenn eine neue Version verfügbar ist.



Wenn das Update läuft, wird der Prozentsatz für den Fortschritt auf dem Display angezeigt.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Stromquelle des Geräts während dieses Software-Update-Vorgangs stets eingeschaltet ist.

Während des Update-Vorgangs ist das Betätigen des Bedienfelds nicht möglich.

### Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät ordnungsgemäß mit der App verbunden ist?

Öffnen Sie die Bauknecht Home Net App auf Ihrem Mobilgerät und prüfen Sie, ob Ihr Haushaltsgerät sichtbar ist.

### Gibt es etwas, das verhindern könnte, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, dass die von Ihnen verbundenen Geräte nicht die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

### Wie weit sollte der Router vom Gerät entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät (das mit dem gleichen Netzwerk verbunden ist) neben dem Haushaltsgerät platzieren.

### Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein drahtloses Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

### Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Stellen Sie sicher, dass der Router Ihren Heim-WiFi-Kanal verwendet.

---

### **Wie kann ich den WLAN Status meines Geräts prüfen? Ist es möglich, den WiFi-Empfang auszuschalten?**

Das WiFi-Modul ist standardmäßig EIN bei diesem Gerät. Es ist möglich, den WLAN Status zu ändern oder zu bestätigen. Dazu rufen Sie das Menü Vernetzung auf und wählen 'WLAN Status'. Das Display zeigt den aktuellen Statuswert an, der EIN oder AUS sein kann.

Hinweis: Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wiederhergestellt wird, behält das WiFi-Modul seine Einstellungen (Links zu Router und App) bei und der Fernbedienungsstatus wird ebenso wiederhergestellt.

### **Wie kann ich mein Bauknecht-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?**

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

### **Ich habe meinen Router gewechselt: Was muss ich tun?**

Wenn Sie den vorhergehenden Netzwerknamen und Passwort am neuen Router beibehalten können, müssen Sie nichts tun. Das Gerät verbindet sich automatisch wieder.

Anderen falls drücken Sie zum erneuten Verbinden des Geräts mit dem neuen WiFi Netzwerk nur  auf der App-Homepage, da Sie das Gerät erneut zu Ihrem Benutzerkonto hinzufügen müssen.

Hinweis: Sie müssen das Gerät NICHT zuvor aus Ihrem Benutzerkonto löschen. Die App führt Sie durch das erneute Verbindungsverfahren.



# MY MENU GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN		EMPFOHLENE MENGE	WENDEN ODER UMRÜHREN (NACH GARDAUER)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
GEBACKEN	HAUPTSPEISEN	Lasagne	0,5 - 3 kg	2 
		Quiches/Herzh	0,8 - 1,2 kg	2 
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	3 
	PIZZA & BROT	Brötchen	jeweils 60 - 150 g	3 
		Weißbrot in Backform	jeweils 400 - 600 g	2 
		Großes Brot	0,7 - 2,0 kg	2 
		Baguette	jeweils 200 - 300 g	3 
		Dünne Pizza	Rund - Blech	2 
		Dicke Pizza	Rund - Blech	2 
		Pizza, tiefgek.	1 - 4 Ebenen	2  4 1  5 3 1  5 4 2 1 
KUCHEN & GEBÄCK	Rührteig in Form	0,5 - 1,2 kg	2 	
	Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	3 	
	Beignets	1 Blech	3 	
	Mürbeteigkuchen	0,4 - 1,6 kg	3 	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	3 	
	Gedeckter Obstkuchen	0,5 - 2 kg	2 	
GEBRATEN	FLEISCH	Rind-gebraten	0,6 - 2 kg	3 
		Schwein-gebraten	0,6 - 2,5 kg	3 
		Hähnchen-gebrat.	0,6 - 3 kg	2 
	BEILAGE	Gemüse-gebraten	0,5 - 1,5 kg	3 
		Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	3 
GEGRILLT	FLEISCH	Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5 5 4 
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 4 cm	2/3 5 4 
		Grillspieße	1 Gitterrost	1/2 5 4 
		Filet & Brust	1 - 5 cm	2/3 5 4 
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Fillets	0,5 - 3 cm	3 3 2 
		Filets-tiefgekühlt	0,5 - 3 cm	3 3 2 
	BEILAGE	Tomaten	1 Blech	3 
		Paprika	1 Blech	3 
		Brokkoliauflauf	1 Blech	3 
		Blumenkohlaufauf	1 Blech	3 
Gemüsegratin		1 Blech	3 	

ZUBEHÖRTEILE



Rost

Ofenform oder  
Kuchenform  
auf RostFettpfanne /  
Backblech oder Bräter auf  
Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne mit  
500 ml Wasser

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Rührteig		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringen		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 - 150	2

FUNKTIONEN



O/Unterhitze



Heissluft



Backen mit  
Umluft



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Heißluft ÖKO

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	
Plätzchen	 Plätzchen	Ja	135	50 - 70	
Mürbeteigkuchen	 Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	
Runde Pizzas	 Runde Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Vollst. Mahlzeit	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50 - 100 *	

\* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

\*\*\* Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

#### LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech oder Bräter auf  
Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit  
500 ml Wasser

# REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.  
Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.  
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

## AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

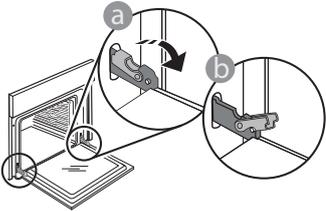
- Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

## ZUBEHÖRTEILE

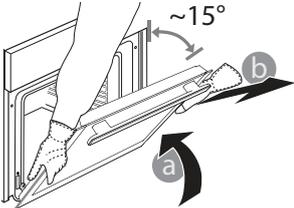
Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

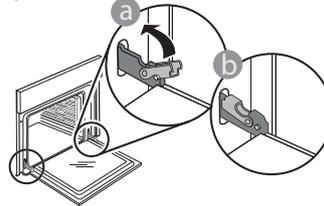
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



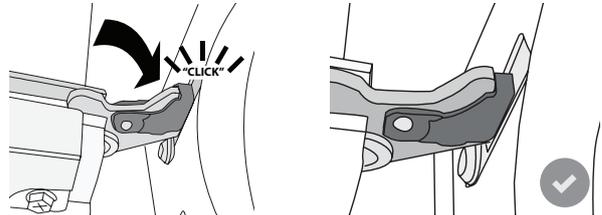
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

### AUSWECHSELN DIE BELEUCHTUNG

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abnehmen, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung anbringen.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ aus „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist "EIN".	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.
Die App erkennt das Gerät nicht.  Das Gerät ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit meine Heim-Router herzustellen.	Fehlende Verbindung zum Router oder zur App. Gerät nicht verbunden. Interner Fehler. WLAN Aus.  (Prüfen Sie den Verbindungsstatus-Wert, drücken Sie  und rufen Sie das Menü Vernetzung auf)	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im Abschnitt „Vernetzung FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, befolgen Sie die Schritte in der App, um sich erneut mit dem Netzwerk zu verbinden. Das Einrichtungsverfahren muss nur erneut durchgeführt werden, wenn sie die Eigenschaften Ihres Netzwerks ändern (Name und Passwort). Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch. Funkanbieterereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.
Das Symbol  blinkt am Display.	Verbindungsversuche laufen im Hintergrund.  Verbindung nicht verfügbar.	Dies ist ein normales Verhalten während des Einrichtungsverfahrens; Sie müssen nur warten, bis die automatische Konfiguration das Verfahren beendet hat (es kann einige Minuten dauern). Nachdem die Verbindung hergestellt wurden, hört das Symbol zu blinken auf. Prüfen Sie, dass das Heim-Netzwerk einwandfrei arbeitet und sich seine Eigenschaften nicht geändert haben (Name und Passwort)
Das Gerät ist verbunden, ich kann jedoch nicht mit ihm über die App kommunizieren.	Fernbedienung könnte auf AUS sein.	Tippen Sie auf die Taste Fernbedienung  auf dem Bedienfeld, um die Fernbedienung zu aktivieren



Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ, **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

